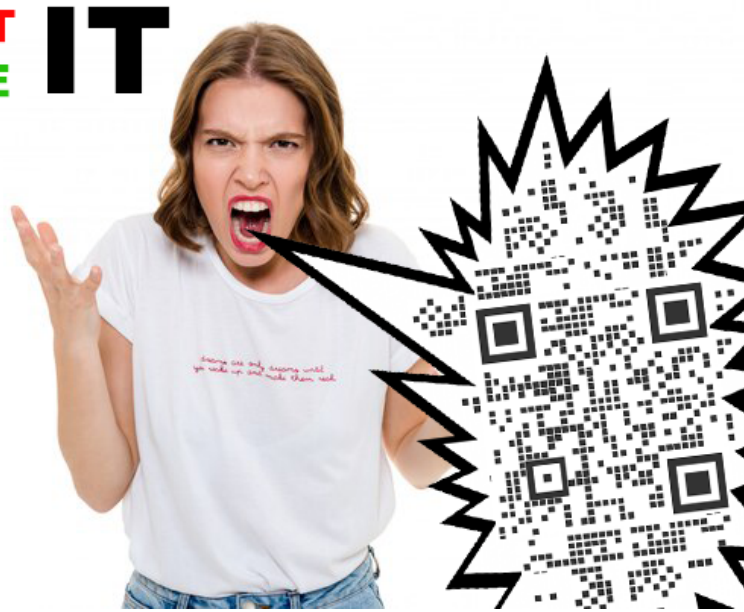
Русская традиция поминального стола

В Борисов
Филипп Священник

SHOUT
SHARE
IT



- Борисов В & Священник Филипп

Борисов В & Священник Филипп Русская традиция поминального стола

Священник Филипп, В.Борисов

Русская традиция поминального стола

В нашей жизни случаются застолья, которых лучше бы не было. Но жизнь есть жизнь, и часть ее - потеря дорогих людей. От этого никуда не деться. И тогда главным становится достойно, согласно исконно русским традициям, помянуть ушедшего. Поможет нам поговорить на эту печальную (но неизбежную) тему священник Московской патриархии игумен Филипп (Жигулин).

Христианская любовь не прекращается со смертью и погребением. С момента смерти она осуществляется в поминовении усопших. Поминовение в Православной церкви - молитвенное упоминание имен живых и умерших в литургии. С верой в силу поминовения перед Богом для блага и спасения поминаемых. Поминальные дни существуют у всех народов. Они признаны всеми религиями, V язычников такими днями были: третий, седьмой, девятый, двадцатый, сороковой и семидесятый по смерти усопшего и год со дня его смерти. V древних евреев: третий, седьмой, четырнадцатый, сороковой и семь кончин. В христианской церкви днями поминовения усопших являются самый день смерти, третий, девятый и сороковой по кончине. На третий день изменяется лицо умершего. На девятый - разрушается все тело, кроме сердца. На сороковой - разрушается сердце. Кроме того, поминания осуществляются на Троицкую субботу, мясопустную субботу, в канун Пятидесятницы, в родительские субботы, на Радоницу, на Дмитриевскую субботу. Поминовение усопших было в ветхозаветной церкви. Над умершими, по обычаю, преломляли хлебы, раздавали их при гробах неимущим. К началу III века обычай поминовения в христианской церкви установился твердо. Поминовение стало постоянной частью богослужения.

- Отец Филипп, какие блюда согласно церковным установлениям являются поминальными?

- Кутья. Это смесь вареного зерна - например, пшеницы, гороха - с медом. Зерна и мед имеют аллегорическое значение. Подобно зерну, воскресающему в новом ростке (вспомните слова апостола Павла), погребенное в земле тело умершего воскреснет в будущей жизни. Мед символизирует сладость будущей

блаженной жизни. Что приготовить еще - дело хозяйки. В России на поминальный стол нередко подают блины. У славян они еще с языческих времен являются ритуальным блюдом, символизируют солнце и возрождение жизни. Рыбные блюда, пирожки, соки, компоты, кисели... Все что угодно.

- Но ведь есть, наверное, что-то, чем поминать не принято?

- Священников и монахов по традиции не поминают скоромным. Хотя никаких канонических запретов на этот счет не имеется. Что касается напитков, церковь категорически запрещает поминать усопших спиртным. На церковных поминальных трапезах я никогда не видел даже красного вина.

- А как же традиционная накрытая куском хлеба рюмка водки?

- Это пережитки язычества. Как и то, что на могилы приносят вино, водку, хлеб, колбасу и оставляют вроде как для умершего. Получается, что пища земная может быть необходима в жизни загробной. Продолжив этот ряд, мы придем к тому, что вместе с мужем в гроб надо класть и жену, и домашних животных, и утварь, как это делали во времена египетских фараонов.

- С поминками вообще связано немало обычаев: завешивать зеркала, не подавать к столу вилки, ставить стакан с водой, "чтобы душа ополоснулась, вылетая из дома". Тоже языческие пережитки?

- Я бы сказал, народный фольклор. Обычаи. Канонически не подкрепленные, но благочестивые. Не то чтобы они не одобрялись церковью, просто к православию все это не имеет никакого отношения. Впрочем, в некоторых монастырях к поминальному столу действительно не подают ни ножей, ни вилок - только ложки.

- Поминальные трапезы на третий, девятый, сороковой дни отличаются друг от друга блюдами?

- В отношении пищи трапезы ничем не отличаются. До сорокового дня сохраняется траур, и соответственно до этого срока поминать приходят в чем-то темном. Потом, скажем, на годовщину смерти, надевать именно темное необязательно.

- Чем принято начинать и чем заканчивать поминальный стол?

- Прежде остальных блюд подают кутью. Она выставляется при совершении панихиды по умершему в церкви или в доме. Все берут по ложке из общего блюда и поминают усопшеговслух или про себя, не имеет значения. Просят, чтобы Господь упокоил его душу, чтобы она обрела царствие небесное. А заканчивается поминальная трапеза по традиции пирогами и компотом. Если за столом есть священник, он провозглашает заупокойные молитвы

и поет вечную память. Главное, не превращать поминки в посиделки, а тем более в пирушку. Смысл поминальной трапезы - подкрепить силы молящихся. Мы молимся об усопших, чтобы они молились за нас перед лицом небесной церкви. Чтобы неимущие имели силы молиться, Православная церковь предписывает раздавать пожертвования - пироги, печенье, сладости.

Некоторые блюла поминального стола комментирует зав. производством ресторана "Архангельское" Влалимир Борисов

Кутья

Это блюдо готовится только на поминки. Как правило, используют рис и изюм (без косточек) в соотношении 1:4 (на 100 г риса 25 г изюма). Рис отваривают, изюм замачивают в теплой воде, затем их смешивают. Готовую кутью выкладывают горочкой на большую глубокую тарелку или в салатник. Блюдо практически никогда не украшают, но при желании можно использовать зелень или цукаты.

Зразы картофельные с грибочками

Сначала нужно приготовить густое картофельное пюре на молоке, а для начинки - грибы или фарш. Лучше всего использовать шампиньоны: их вкус наиболее близок к вкусу картофеля. Из пюре формуют лепешки, в середину которых кладут начинку. Лепешки защипывают по краю и придают им овальную форму - форму зразы, а затем обжаривают до золотистой румяной корочки. К зразам можно подать соусы: с грибами, молочный, сметанный. Проще всего купить густую сметану, разогреть ее и полить зразы.

Квас русский с медом и хреном

Чтобы приготовить 5 порций кваса по 200 г, нужно взять литр воды и 90 г концентрата. Три грамма дрожжей разводят теплой водой и настаивают. Когда дрожжи подойдут, их соединяют с теплой водой и концентратом, добавляют 4 г сахара и оставляют выстаиваться 4-6 часов при комнатной температуре. Готовый квас процеживают и охлаждают, в него можно добавить мед и хрен. Мед (примерно 25 г) разводят в не большом количестве кваса до однородной массы, хрен очищают нарезают кружочками, а затем все это добавляют в напиток. Настаивают 4-6 часов - и квас готов.